

PORCO ALENTEJANO DE MONTANHEIRA

Amadeu Borges de Freitas

Universidade de Évora - Escola de Ciências e Tecnologia – Departamento de Zootecnia

A raça suína Alentejana e os montados estão historicamente associados. O montado é um sistema agro-silvo-pastoril, criado pelo homem, através da abertura e selecção de espécies do Bosque Mediterrânico e da sua conservação através do pastoreio e de práticas agrícolas no seu sub-coberto. Os frutos das árvores são o principal recurso alimentar dos montados. No montado de azinho domina a azinheira que produz bolota, no de sobro o sobreiro que produz lande e nos montados mistos existem as duas espécies. A bolota e a lande constituem a fonte energética fundamental no acabamento do porco Alentejano, que é complementada pela proteína disponibilizada pelas pastagens naturais ou melhoradas dos montados. A engorda na montanha, desde o final de Outubro, princípios de Novembro, até fins de Fevereiro, foi e continua a ser o elemento estratégico do sistema produtivo e a forma de acabamento que melhor valoriza os produtos do porco Alentejano e os próprios montados.

No passado a raça Alentejana ocupou um lugar dominante na economia agro-pecuária do Alentejo e no abastecimento de carne de porco à população e à indústria nacional. A partir dos anos cinquenta do século passado assistiu-se a uma diminuição preocupante dos efectivos e do sistema de montanha. Com a reforma da Política Agrícola Comum (PAC), em 1992, a utilização sustentável dos recursos tornou-se uma questão central, readquirindo importância os sistemas extensivos de produção de suínos, baseados nas raças autóctones, no aproveitamento de recursos alimentares naturais das explorações e originando produtos de elevada qualidade, suportados num saber fazer tradicional. A fileira produtiva do porco Alentejano registou profundas alterações. A raça e os montados passaram a ser apoiados assistindo-se ao aumento dos efectivos e das explorações de porco Alentejano, afastando-se o perigo da raça se extinguir. Ao nível da comercialização desenvolveram-se esforços para certificar e proteger a carne e os produtos transformados, estando certificados 27 produtos de porco Alentejano dos quais 4 (Presunto de Barrancos, Presunto e Paleta do Alentejo e Carne de Porco Alentejano) beneficiam de Denominação de Origem Protegida (DOP), enquanto 23 (Presunto e Paleta de Campo Maior e Elvas, Presunto e Paleta de Santana da Serra, 10 enchidos de Portalegre, 7 enchidos de Estremoz e Borba e 2 enchidos de Beja) beneficiam de Indicação Geográfica Protegida (IGP). Acreditando na expansão de um nicho de

mercado, requerido por consumidores com maior poder de compra, mais preocupados com a qualidade nutricional e dietética dos produtos e mais sensibilizados com o impacto ambiental e o bem estar animal inerentes ao processo produtivo, também o sector da transformação se desenvolveu, assistindo-se à abertura de novas unidades industriais de produção de presuntos e enchidos. Estas alterações permitiram que a produção extensiva de porco Alentejano se tornasse uma actividade promissora, organizada e vocacionada, principalmente para o fornecimento de matéria prima para as indústrias espanholas e portuguesas de presuntos, mas também para a produção de enchidos e de carne para consumo em fresco.

O aumento significativo do número de explorações com efectivos de raça suína Alentejana, explorados não apenas em regime extensivo, mas também em regime semi-intensivo e intensivo originou, nos últimos anos (2005-2009), uma oferta de animais superior à procura, com a consequente redução dos preços pagos ao produtor. Esta situação agravou-se com a crise económica-financeira que se instalou em Espanha e em Portugal e com a escalada dos custos de produção, principalmente da alimentação de pré-montanheira, comprometendo a viabilidade económica da actividade e originando uma redução significativa dos produtores e dos efectivos de porco Alentejano.

Os indicadores do último ano apontam para um aumento da procura de animais e uma recuperação dos preços pagos aos produtores, principalmente, dos produtos de montanheira. A elevada qualidade destes produtos está associada ao elevado consumo de bolota, que confere aos porcos Alentejanos engordados na montanheira um elevado teor em gordura intramuscular e um característico perfil de ácidos gordos (ácido oleico / ácido linoleico) e que parece ser reforçada pelos antioxidantes e compostos voláteis presentes na erva.

Apesar das dificuldades recentes, a produção de porco Alentejano de montanheira constitui um excelente exemplo do que devem ser os actuais sistemas de produção animal: tecnicamente apropriados, economicamente viáveis, socialmente aceites e ambientalmente correctos. O sistema de produção do porco Alentejano de montanheira protege e potencia uma raça autóctone, valoriza ambiental e economicamente os montados, evita a desertificação e enriquece a paisagem rural e origina produtos de elevada qualidade, suportados pelo saber fazer tradicional, que enriquecem o património histórico, cultural e social do Alentejo e de Portugal e satisfazem os consumidores mais exigentes.